

ミッション食育グループ

「青かぶ」を通じた 地域活性化プロジェクト



北陸学院大学
短期大学部

ミッション食育グループの活動



いいじい食育教室

地域連携

いきいきライフ食事会



「青かぶ」による地域活性化事業

場所：医王山地区（金沢市清水町付近） 時期：2015年度～

活動内容 規格外品の活用と地域おこし

※農産物の出荷は、かたちや大きさのそろった規格品に限られ、規格外品の多くは廃棄されている。この規格外品を活用した調理・加工用レシピの考案した。



規格にあったものだけを出荷

収穫前の畑と
収穫された青かぶ



レシピの 開発



クラスの皆が考えた料理を試作研究しました！



切り方どう
しよう？

おいしいかな



青かぶを使った
料理研究会



参加者全員で試食と
評価をしました！

レシピの活用

二俣紙すきの里まつり



青かぶの レシピ集

近年、産地物の出荷は、かたちや大きさのそろった規格品に頼られ、規格外品の多くは廃棄されています。医王山地区では、青かぶを栽培、出荷していますが、青かぶの規格外品の活用が課題となっていました。そこで、医王山野菜生産組合と北陸学院大学短期大学部、金沢市農業センターが協働して、青かぶの規格外品を活用したレシピ集を作りました。

青かぶとじゃこ菜のご飯	青かぶのじふ煮
青かぶのスープ2種	青かぶのシフォンケーキ
青かぶの白味噌クリームパスタ	青かぶのチーズケーキ
青かぶのラザニア風ドリア	青かぶのコンポート
青かぶとツナのグラタン	青かぶの葉のプリン
青かぶの餃子風	青かぶの根漬け
青かぶのレモン漬け	

医王山野菜生産組合 金沢市農業センター 北陸学院大学短期大学部
—青かぶを通じた地域活性化事業—



子どもたちも
一緒に
青かぶ料理を
つくりました



地域農産物づくり協働活動支援事業 (青かぶ) 加工講習会



二俣地区
の人達と
かぶら寿
しを漬け
ました



発酵食教室 2020年度

講座の対象を金沢市民にひろげることになりましたが、
コロナ禍となりオンラインでの実施となりました



発酵食教室 2021年度



前年に引き続きオンラインでの実施となりました。
次は、対面の教室をする予定です！